

Crédit Photo: Céline du blog « Les pépites de noisette »



GRATIN DE POMMES À LA TOMME DE CHÈVRE

ACCOMPAGNÉ DE SON CÔTES DU RHÔNE BLANC

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS

LES NOUVEAUX FROMAGERS

UNE RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 h 50

Niveau : Facile

Budget : Moyen

POUR 4 PERSONNES

- Noisettes 60g
 - 3 Pommes reinette
 - Pommes de terre Ratte 500g
 - Calvados 2 cuillères à soupe
 - Tomme de Savoie 180g
 - Farine 60g
 - Beurre
 - Crème fraîche épaisse 3 cuillères à soupe
- Plonger les pommes de terre épluchées et coupées dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
 - Concasser les noisettes et les faire griller dans une poêle sans ajout de matière grasse. Laisser refroidir.
 - Éplucher et couper les pommes. Les faire revenir 5mn dans une poêle avec une noisette de beurre et les raisins secs. Flamber au Calvados.
 - Dans un bol, malaxer le beurre avec la farine, les noisettes concassées, du sel et du poivre, jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.
 - Dans des cercles, disposer un fond de pommes de terre.
 - Ajouter les pommes, la crème, recouvrir de tranches de tomme et enfin du crumble.
 - Glisser au four 15 minutes. Réserver 5-10mn sur une grille avant de démouler et disposer avec une salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne.

Pourquoi cette alliance ?

Un vin séduisant à la bouche vive et enrobée qui équilibrera le gras et dont la rondeur s'opposera à l'amertume finale du fromage. Une belle impression d'équilibre.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

PARALLÈLE «45»

*Paul Jaboulet Aîné
2014 Côtes du Rhône
blanc*

Nez de poire et de noisette.

Bouche : Bonne enveloppe avec une finale tendue et enrobée.

Et aussi:

**Domaine de la Berthète
2014 Côtes du Rhône
rosé**



Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur
www.lesnouveauxfromagers.fr

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.